




<b>Prodotto:</b> TORTELLINO DI VALEGGIO FATTI A MANO		<b>Rev.</b> 01/06/2021
Prodotto agroalimentare tradizionale regionale. Prodotto artigianale fatto a mano a base di carne bovina e suina. Sfoglia trafilata al bronzo.		
<b>Immagine:</b> 	<b>Descrizione prodotto:</b>	Pasta fresca all'uovo
	<b>Cod. Prodotto da 250g</b>	
	<b>Cod. EAN da 250g</b>	
	<b>Cod. Prodotto da 500g</b>	
	<b>Cod. EAN da 500g</b>	
	<b>Cod. Prodotto da 1000g</b>	TCMC
	<b>Cod. EAN da 1000g</b>	8021716111110
<b>Ingredienti:</b> ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (16%), acqua.  ingredienti ripieno: carne bovina e suina (24%), vino, pancetta salamata (carne di suino, sale, saccarosio, destrosio, spezie, aromi, antiossidante – ascorbato di sodio; conservanti – nitrito di sodio, nitrito di potassio), prosciutto crudo (carne di suino, sale), mortadella (carne di suino, trippino di suino, sale, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio), cipolla, sale, pane (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), olio, aglio, rosmarino, noce moscata, chiodi di garofano.		
<b>Allergeni:</b> glutine, uova.		
<b>Può contenere tracce di:</b> latte e suoi derivati, senape, sedano, frutta a guscio, pesce.		
<b>Modalità di conservazione:</b> Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C / +4°C.		
<b>Shelf life:</b> Il prodotto in ATP si conserva per 30 gg. dal momento della produzione, garantiti i 25 gg..		
<b>Modalità di utilizzo:</b> Da consumarsi previa cottura in acqua bollente	<b>Tempo di cottura:</b> 2/3 minuti	
<b>Peso singolo pezzo:</b> 3 g (circa)	<b>Pasta:</b> 67% (circa)	<b>Ripieno:</b> 33% (circa)

**Valori nutrizionali per 100g di prodotto:**

Energia 1372/349 kJ/kcal;

Grassi 16,5 g;

Di cui saturi 5,9 g;

Carboidrati 36,3 g;

Di cui zuccheri 1,2 g;

Fibre 1,7 g;

Proteine 12,5 g;

Sale 0,6 g.

**Caratteristiche microbiologiche:**

- Microrganismi (a 30° C) <100.000 ufg/g
- Stafilococchi coagulasi-positivi (a 37°C) <100 ufc/g
- Clostridium perfringens <100 ufc/g
- Salmonella spp. assente in 25g
- Listeria monocytogenes assente in 25g
- Bacillus cereus presunto <100 ufc/g

**Caratteristiche fisiche:**

- Umidità  $\geq 24\%$

**Confezionamento:**

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (70% azoto e 30% diossido di carbonio), non forare la confezione. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

**Vaschetta da 250g**

154,5mmX200mmX45mm(h)

**Vaschetta da 500g**

154,5mmX200mmX90mm(h)

**Vaschetta da 1000g**

260mmX320mmX51mm(h)

**Imballaggio da 3 pezzi**  
275mmX340mmX170mm(h)**Peso netto**  
3 Kg**Bancale massimo**  
8ct per strato X10 strati